

cucinare per i **BAMBINI**



Moulinex[®]
cuisine companion



FIORELLINI COLORATI

PER 20 FIORELLINI

- olio extravergine di oliva
- 50 g di piselli
- 50 g di mais sgranato e cotto al vapore
- 100 g di fiocchi di latte
- 20 vou-le-vant a forma di fiorellini

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, versare l'olio e soffriggere col programma **slowcook P1** per **2 minuti**. Unire i piselli e avviare il programma **slowcook P1**. Lasciare raffreddare, poi unire il mais e i fiocchi di latte e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Riempire col composto i fiorellini di sfoglia e servire su un piatto di insalata.





TRAMEZZINI CUCCIOLINI

PER 4 TRAMEZZINI

- 700 ml di acqua
- 1 zuccina
- 20 g di robiola
- 1 fetta di prosciutto cotto
- pane per tramezzini

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare l'acqua e posizionarci sopra il **cestello vapore** con la zuccina lavata, spuntata e tagliata a pezzi. Avviare il programma **steam P1** per **20 minuti**. Togliere l'acqua, mettere i pezzi di zuccina nel recipiente, unirvi la robiola, il cotto e avviare il programma **pastry P1**. Tagliare il pane dei tramezzini con un tagliabiscotti e spalmarci sopra il composto. Chiuderli a panino e decorarli con delle verdure a piacere.





TRIANGOLI DI GAMBERETTI

PER 16 TRIANGOLI

- 100 g di gamberetti sgusciati
- 1 uovo
- prezzemolo
- 1/2 pomodoro
- 4 fette di pancarrè

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i gamberetti, l'uovo, il prezzemolo, il pomodoro lavato e tritare per **5 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo e cuocere con il programma **slowcook P1**. Lasciar raffreddare, unire l'uovo e mescolare per **30 secondi** con **velocità 5**. Splanare la miscela sul pancarrè dopo averne eliminato la crosta. Tagliarlo a triangoli e posizionarli su una teglia rivestita da carta da forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.





FARFALLINE AL POMODORO

PER 4 BAMBINI

- 2 pomodori
- 2 carote
- 700 ml di acqua
- sale
- 200 g di farfalline
- 50 g di Philadelphia

Lavare i pomodori, pelare le carote e tagliare le verdure a pezzi piccoli. Metterli nel **cestello vapore** e posizionarlo sopra il recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, l'acqua e il sale. Portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Aggiungere nel recipiente le farfalline e sempre con il cestello vapore sopra, cuocere per il tempo indicato sulla confezione della pasta a **100°C** con **velocità 2**. Scolare le farfalline, inserire le verdure nel recipiente, con la **lama per impastare**, e tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo, aggiungere il Philadelphia e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 5**. Condire le farfalline col sugo preparato.





MARZIANO DI RISO

PER 4 BAMBINI

- 1 litro di acqua
- 200 g di riso
- sale
- 100 g di spinaci
- burro
- parmigiano grattugiato
- 1 carota

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il riso e il sale. Mettere gli spinaci lavati nel **cestello vapore**, posizionarlo sul recipiente e azionare il programma **steam P1** per **20 minuti**. Scolare il riso, mettere nel recipiente gli spinaci, tenendone da parte qualcuno per la decorazione, e avviare l'apparecchio per **30 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo. Unire il riso, il burro, il parmigiano e amalgamare per **30 secondi** con **velocità 5**.

Servire creando un volto rotondo da decorare con la carota sbucciata e tagliata a forma di occhi e bocche e con gli spinaci da disporre come fossero i capelli del marziano.





NIDO DI TAGLIATELLE

PER 4 BAMBINI

- 400 ml di acqua
- sale
- 1 bustina di zafferano
- 200 ml di panna
- 250 g di tagliatelle
- mozzarelline

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire l'acqua, il sale, lo zafferano e portare a ebollizione per **8 minuti** a **130°C** con **velocità 2**. Unire la panna, la pasta e cuocere, senza tappo, per il tempo indicato sulla confezione a **100°C** con **velocità 4**. Servire le tagliatelle avvolte come nidi con all'interno le mozzarelline.





CRACKER CON ROTOLINI DI CARNE

PER 12 ROTOLINI

- 1 mazzetto di rucola
- 100 g di parmigiano
- 300 g di fettine di vitello
- 700 ml di acqua
- olio extravergine di oliva
- sale
- 6 pomodorini
- cracker

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, mettere la rucola lavata e il parmigiano a pezzi e avviare l'apparecchio per **15 secondi** con **velocità pulse**. Stendere il trito sulle fettine di vitello e arrotolarle. Versare l'acqua nel recipiente e posizionarci sopra il **cestello vapore** con dentro i rotolini conditi con un filo di olio e sale e i pomodorini lavati e tagliati a metà. Avviare il programma **steam P1** per **20 minuti**. Servire su cracker, volendo, accompagnare con il ketchup.





CROCCHETTE CROCCANTI

PER 8 CROCCHETTE

- 130 g di petto di pollo
- 1/2 carota
- 80 g di spinaci
- sale
- 2 tuorli
- pangrattato
- cornflakes

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il pollo a pezzi, la carota pelata, gli spinaci lavati, il sale e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Unire i tuorli e avviare il programma **pastry P1**. Con l'impasto formare delle palline e passarle prima nel pangrattato poi nei cornflakes. Posizionare le crocchette su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.





MINI HAMBURGER

PER 4 BAMBINI

- 200 g di polpa di manzo
- 1 carota
- 2 sottilette
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- 4 panini al latte
- insalata
- 1 pomodoro

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la carne, la carota pelata e tagliata a pezzi, le sottilette, il prezzemolo e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Con l'impasto creare quattro piccoli hamburger. Versare nel recipiente, senza accessori, l'olio e soffriggere col programma **slowcook P1** per **1 minuto**. Disporre sul fondo del recipiente gli hamburger e cuocere col programma **slowcook P1**. Girare gli hamburger e ripetere il programma. Servire i mini hamburger negli appositi panini al latte con foglie di insalata e fette di pomodoro lavate. Accompagnare volendo con patatine.





PIZZETTE SORRIDENTI

PER 10 PIZZETTE

- 1 carota
- 1 pomodoro
- sale
- 50 g di ricotta
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- wurstel di pollo
- olive
- cetriolini

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire la carota pelata e tagliata a pezzi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo, aggiungere il pomodoro lavato e ridotto in pezzi, salare e cuocere col programma **sauce**. Unire la ricotta e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 5**. Con l'aiuto di un tagliabiscotti tondo formare dei cerchi dalla pasta sfoglia, bucherellarli con una forchetta, metterli su una teglia rivestita di carta da forno. Al centro stenderci la salsa preparata, formare dei piccoli bordi e decorare come se fossero delle faccine creando gli occhi e le bocche con fettine di wurstel, olive e cetriolini. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.





PURÈ DI PATATE E CAROTE

PER 4 BAMBINI

- 2 litri di acqua
- 600 g di patate
- 200 g di carote
- 150 ml di latte
- 50 g di burro
- parmigiano grattugiato
- sale

Sbucciare le patate e pelare le carote. Tagliare le verdure a pezzi piccoli. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare l'acqua, le patate e le carote. Cuocere col programma **slowcook P3**. Scolare le verdure e rimettere nel recipiente solo le carote. Tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Portare il trito sul fondo, sostituire la lama con l'**accessorio sbattitore**, unire le patate e avviare l'apparecchio per **30 secondi con velocità 6**. Aggiungere il latte, il burro, il parmigiano, il sale e mescolare per altri **30 secondi con velocità 6**. Servire subito.





SERPENTI RIPIENI

PER 2 SERPENTI

- 3 zucchine
- olio extravergine di oliva
- sale
- 160 g di crescenza
- 385 g di pasta di pane
- 2 fette di pomodoro
- 4 capperi

Lavare e spuntare le zucchine. Tagliarle a pezzi e inserirle nel recipiente, con la **lama per impastare**, insieme all'olio e avviare il programma **slowcook P3**. Salare e tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo aggiungere la crescenza e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 5**. Stendere la pasta di pane in due rettangoli e bucherellarne il fondo. Distribuirci parte del ripieno e chiuderli formando due cilindri, dandogli forma di due serpenti. Metterci sopra il composto rimanente come a formare le squame dei serpenti. Con le fettine di pomodoro creare le due linguette di serpente e con i capperi gli occhi. Posizionare i due rettili di pane su una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.





BACETTI FRIABILI

PER 20 BACETTI

- 160 g di farina di nocciole
- 60 g di farina
- 80 g di burro
- 200 g di zucchero
- 4 albumi
- 100 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le farine, il burro, lo zucchero e avviare il programma **pastry P2**. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio gli albumi. Stendere, su una teglia foderata con carta forno, l'impasto, dandogli la forma di dischetti sottili. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti, finché saranno dorati. Nel frattempo, nel recipiente inserire il cioccolato fondente a pezzi. Tritare per **20 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo e sciogliere per **3 minuti** a 50°C con **velocità 2**. Togliere i biscotti dal forno e farli raffreddare. Spalmare il cioccolato fuso su metà biscotti e chiuderli con l'altra metà formando dei bacetti.





BUDINO CROCCANTE AL CACAO

PER 4 BAMBINI

- 40 g di cacao
- 140 g di zucchero
- 40 g di maizena
- 2 uova
- 500 ml di latte
- cornflakes

Inserire nel recipiente l'**accessorio sbattitore**, il cacao, lo zucchero, la maizena, le uova. Come ultima cosa versare il latte e avviare il programma **dessert**. Porre la miscela in una ciotola. Lasciar raffreddare i budini prima di metterli in frigorifero dove devono rimanere per almeno tre ore. Servire il budino cospargendo con i cornflakes.





BUDINI DI CIOCCORISO

PER 4 BAMBINI

- 600 ml di latte
- 40 g di cioccolato al latte
- 120 g di riso
- 75 g di zucchero
- 20 g di burro
- codette colorate

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere il latte, il cioccolato a pezzi e cuocere per **8 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Unire il riso, lo zucchero e cuocere senza tappo per **25 minuti** a **100°C** con **velocità 4** finché il riso non avrà assorbito il latte. Aggiungere il burro e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Versare la miscela in stampini e metterli in frigorifero per almeno due ore. Sformare e guarnire con codette colorate.





BURRO D'ARACHIDI

PER 1 VASETTO

- ▣ 250 g di arachidi tostate
sgusciate
- ▣ 20 ml di olio di arachidi
- ▣ 1 cucchiaino di miele

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire tutti gli ingredienti e avviare l'apparecchio per **1 minuto** con **velocità 12**.

Inserire in un vasetto. Se chiuso ermeticamente può durare per due settimane. Servire per farcire panini al latte oppure su biscotti.





CAKE POP AL COCCO

PER 16 PALLINE

- 80 g di yogurt
- 40 ml di olio extravergine di oliva
- 70 g di zucchero
- 1 uovo
- 95 g di farina
- 7 g di lievito in polvere
- 50 g di cocco grattugiato
- 270 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, inserire lo yogurt, l'olio, lo zucchero e l'uovo e avviare un programma **pastry P1**. Unire la farina, il lievito e 35 grammi di cocco e riavviare il programma **pastry P1**. Trasferire il composto in stampini semisferici di silicone. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per 15 minuti. Togliere dal forno e lasciare raffreddare prima di sformare. Inserire i bastoncini in ogni cake pop. Nel frattempo, nel recipiente lavato, con la **lama per impastare**, mettere il cioccolato a pezzi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Sciogliere il cioccolato per **3 minuti** a **50°C** con **velocità 2**. Intingere i cake pop nella glassa con attenzione a toglierne l'eccesso. Spolverizzarli sopra il cocco rimasto e lasciarli asciugare per mezz'ora in frigorifero prima di servire.





CUCCHIAI DI CIOCCOLATO E ARACHIDI

PER 4 CUCCHIAI

- 100 g di arachidi
- 50 g di cioccolato fondente
- 40 g di cioccolato al latte
- 40 g di cioccolato bianco

Sgusciare le arachidi, metterne metà nel recipiente, con la **lama per impastare**, insieme ai cioccolati. Tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Raccogliere il trito sul fondo e avviare il programma **sauce**. Quando mancano due minuti al termine del programma inserire dal foro del coperchio le arachidi rimaste. Versare la miscela in stampi a forma di cucchiaino e lasciarli in frigorifero fino a quando si induriscono.





FRAPPÈ COL GELATO

PER 4 BAMBINI

- 150 ml di latte
- 100 g di crema di nocciole
- 250 ml di panna fresca
- 200 g di gelato di fiordilatte
- codette di cioccolato

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire il latte e la crema di nocciole. Sciogliere per **1 minuto a 80°C** con **velocità 3**. Lasciare raffreddare. Unire la panna, 100 grammi di gelato e frullare con il programma **pastry P1**. Consumare subito aggiungendo il gelato rimanente e guarnendo con codette di cioccolato.





FRULLATO DI ANANAS E UVA

PER 4 BAMBINI

- 1,5 kg di ananas
- 100 ml di succo di ananas
- 200 ml di acqua
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 grappolo di uva

Pulire l'ananas e tagliarla a pezzi piccoli. Inserirli nel recipiente, con la **lama per impastare**, insieme al succo di ananas, all'acqua e frullare per **4 minuti** con **velocità 12**. Se ci sono ancora pezzi, frullare nuovamente. Aggiungere lo zucchero e gli acini di uva lavata, mescolare per **10 secondi** con **velocità 10**. Versare nei bicchieri e consumare subito.





GHIACCIOLI ALLA FRAGOLA

PER 4 GHIACCIOLI

- ▣ 200 ml di acqua
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 150 g di fragole
- ▣ il succo di 1 limone

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire l'acqua e lo zucchero e avviare il programma **sauce**. Lasciare raffreddare e aggiungere le fragole lavate e pulite. Unire il succo di limone e avviare il programma **pastry P2**. Versare la miscela in contenitori per ghiaccioli, metterli in freezer per almeno quattro ore prima di consumare.





MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO

PER 2 VASETTI

- 150 g di mirtilli
- 150 g di lamponi
- 150 g di more
- 150 g di fragole
- 300 g di zucchero
- il succo di 1 limone

Lavare i mirtilli, i lamponi, le more e le fragole, togliendo a quest'ultime il picciolo verde. Inserire la frutta nel recipiente, con la **lama per impastare**, e mescolare per **15 secondi** con **velocità 10**. Unire lo zucchero e il succo del limone e avviare per **50 minuti** a **105°C** con **velocità 2**. Togliere il tappo dopo 20 minuti. Sterilizzare i vasetti di vetro vuoti e senza coperchio, poi versare immediatamente la confettura all'interno, chiuderli ermeticamente e capovolgerli per creare il sottovuoto fino al completo raffreddamento; conservarli in un luogo fresco e buio.





MOUSSE DI NESPOLE

PER 4 BAMBINI

- 200 g di nespole
- 130 g di zucchero
- 200 ml di latte
- 250 ml di yogurt

Nel recipiente, con la **lama ultrablade**, inserire le nespole sbucciate e denocciate, lo zucchero e frullare per **1 minuto** con **velocità 9**. Aggiungere il latte e avviare il programma **dessert**. Far raffreddare, aggiungere lo yogurt e amalgamare con il programma **pastry P1**. Consumare subito.





TORTA ORSETTO

PER 6 BAMBINI

- ▣ 300 g di farina di mais
- ▣ 100 g di farina
- ▣ 150 g di zucchero
- ▣ 50 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 1 bustina di lievito
- ▣ 180 ml di latte
- ▣ 50 g di albicocche essiccate
- ▣ zucchero a velo
- ▣ cacao
- ▣ caramelle

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, le farine, lo zucchero, il burro, l'uovo, il lievito e avviare il programma **pastry P2**. Mentre la lama gira, unire dal foro del coperchio il latte e le albicocche.

Versare il composto in una teglia imburata a forma di orsetto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Decorare con zucchero a velo, cacao e caramelle.





ZUCCHERINI DOLCI ROSA

PER 4 PERSONE

- 100 g di zucchero
- 1 cucchiaino di acqua
- 2 gocce di colorante rosa

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, inserire lo zucchero e l'acqua e avviare il programma **pastry P1**. Mentre l'accessorio gira versare dal foro del coperchio il colorante. Versare la miscela in stampini per cioccolatini, premere bene e lasciare asciugare gli zuccherini a temperatura ambiente finché non si saranno asciugati.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguici su

